

# Hygienekonzept

Grundlagenpapier für Lebensmittelhygiene bei Festwirtschaften

**Datum der Veranstaltung:** .....

**Veranstaltung:** .....

**Verantwortliche Person:** Name, Vorname : .....

Adresse : .....

Telefonnummer : .....

**Konzept erstellt** Ort / Datum : .....

Unterschrift : .....

**Speiseangebot:**  
(Karte beilegen)

|       |
|-------|
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |

**Getränke:**  
(Karte beilegen)

|       |
|-------|
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |

**Lieferanten:**  
(was / woher)

|       |
|-------|
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |
| ..... |



